



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha: 01

## PRODUCTO TERMINADO

Rev

**Nombre** GERMEN DE TRIGO

**Código** 19.11.05.021

**Ingrediente** Germen de Trigo blando (*Triticum aestivum* sp vulgare)

**Uso Previsto** Materia prima para panificación industrial.

### INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	_____
Proteínas (g)	_____
Grasa Total (g)	_____
Hidratos de carbono disp (g)	_____
Azúcares Totales (g)	_____
Fibra Dietaria Total (g)	_____
Sodio (mg)	_____

### DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

### DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

### DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

### EMBALAJE

Sacos papel de 15 kilos cocidos netos y rotulado. Indica elaboración y vencimiento.

### ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, que cuente con Programa de Roedores y Programa de Limpieza y Mantenimiento

### CONDICION DE USO

Según Buenas Prácticas de Manufactura y siguiendo normas de manipulación de alimentos.

### DISTRIBUCIÓN

Camión con carpa en buen estado.

### VIDA UTIL

A partir de la fecha de elaboración, 30 días.

### GLOSARIO

% = Por ciento

UFC/gr = Unidades Formadoras de Colonia:

R.S.A. = Reglamento Sanitario de los Alimentos

ppb = partes por billón

ppm = partes por millón

\* = Frecuencia de Análisis, por lote

\*\* = Frecuencia de Análisis, mensual

\*\*\* = Frecuencia de Análisis, semestral

\*\*\*\* = Frecuencia de Análisis, anual

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	_____	Laminas delgadas tipo escamas
Color	_____	Amarillo suave
Olor	_____	Característico
Sabor	_____	Característico

### CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<13	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	3-5	(*)	AACC 08-01/NCh842.Of. 78
Proteínas (Nx5,7)	24-30	(***)	NCh 2748 Of. 2002
Plomo (mg/Kg)	<0,5	(****)	AOAC 968.08 (Absorción Atómica )
Arsénico (mg/Kg)	<0,5	(****)	
Mercurio (mg/Kg)	<0,05	(****)	
Zinc (mg/Kg)	100	(****)	AOAC 968.08 (Absorción Atómica con Generador de Hidruros)
Cobre (mg/Kg)	10	(****)	
Selenio (mg/Kg)	<0,3	(****)	
Materias extrañas	Negativo	(****)	AACC 12-08
Residuos de Pesticidas	Negativo	(****)	GC-MS, HPLC-MS/MS

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Y MICOTOXINAS

Hongos (UFC/g)	<10000	(**)	Técnica de recuento en placa NCh 2743
Levaduras (UFC/g)	<10000	(**)	Of. 2002
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo	(***)	NCh 2734 Of 2002
Aflatoxinas totales (B1 B 2 G1 G 2) (ppb)	<10	(****)	HPLC-MS/MS
Zearalenona (ppb)	<200	(****)	HPLC-MS/MS
Ocratoxina (ppb)	<5	(****)	HPLC-MS/MS
Deoxinivalenol (ppb)	<750	(****)	HPLC-MS/MS

Elaborado por: Jefe Calidad y Desarrollo Harinas <b>Sugei Chandia</b>	Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo <b>M Ines Velarde</b>	Aprobado por: Gerente Ger <b>Jose Eugenio Grohnert</b>
--	--	---

---

Fermín Vivaceta 1053 - Independencia-Santiago -Chile- Tel: 56-2-22702800- Fax: 56-22-2702843  
www.laestampa.com e-mail: molino@laestampa.com

L.09.2017  
v: 0

391,00  
-----  
30,50  
-----  
9,70  
-----  
38,80  
-----  
18,10  
-----  
13,00  
-----  
12,00  
-----

fecha

ama de Control  
vigentes.

mas de

s por gramo  
entos

neral  
t

---